

## **AVVISO PUBBLICO "SCUOLA VIVA"**

Delibera di Giunta Regionale n. 204 del 10/05/2016

(B.U.R.C. n. 31 del 16 maggio del 2016)

**Allegato C**

### **FORMULARIO DI PRESENTAZIONE DEL PROGETTO**

#### **TITOLO DEL PROGETTO**

*Max 240 caratteri*

**"SCUOLA APERTA PER UN'ALIMENTAZIONE SANA, SICURA E CORRETTA"**  
**Percorsi formativi sull'alimentazione tra storia, legalità, arte, teatro, agricoltura e benessere psico-fisico.**

ISTITUZIONE SCOLASTICA PROPONENTE: **Istituto Comprensivo "Carlo Gallozzi"**

Dirigente Scolastico: Dott.ssa Silvana Valletta

Indirizzo: Viale Kennedy

Città: S. Maria C. V. Prov. CE C.A.P. 81055

Tel.: 0823 795922 Fax: 0823 841790 E-MAIL: ceic87500c@istruzione.it

PEC: ceic87500c@pec.istruzione.it

Coordinatore interno del progetto: Dott.ssa Silvana Valletta

TEL: 0823 795922 FAX: 0823 841790; E-MAIL: ceic87500c@istruzione.it

#### **PARTNER 1**

Denominazione/ragione sociale, CF o P.IVA: LA BARONIA S.R.L. P. IVA 01877500619

Indirizzo: S.S. 264 Località Truli

Città: Castel di Sasso Prov. CE C.A.P. 81040

Tel.: 0823/659014 Fax:

e-mail: [loredanadiana@labaronia.com](mailto:loredanadiana@labaronia.com)

Rappresentante legale: LUCA CUTILLO

Attività per le quali è coinvolto nell'ambito del progetto:

DIMOSTRAZIONE DELLE FASI DELLA PRODUZIONE DELLA MOZZARELLA nell'ambito del **modulo 2 "Occhio alla legalità: alimentazione e sicurezza alimentare"**

Esperienze maturate  
*Max 2000 caratteri spazi inclusi*

Attività di formazione come fattoria didattica

#### PARTNER 2

Denominazione: **ALE.P.A. SOCIETA' AGRICOLA S.R.L.**

P.I.: 01578110619

Indirizzo: VIA BARRACCONA

Città: CAIAZZO Prov. CE C.A.P. 81013

Tel.: 3355376164

e-mail: [emailinfo@alepa.it](mailto:emailinfo@alepa.it)

Rappresentante legale Paola Rauccio

Attività per le quali è coinvolto nell'ambito del progetto:

- DIMOSTRAZIONE DELLA VENDEMMIA nell'ambito del **modulo 2 "Occhio alla legalità: alimentazione e sicurezza alimentare"**

- DIMOSTRAZIONE DI ANTICHE PRATICHE PER LA VENDEMMIA E LA PRODUZIONE DEL VINO nell'ambito del **modulo 1 "Alimentazione ieri e oggi: dalla dieta dei gladiatori alla dieta mediterranea"**

Esperienze maturate  
*Max 2000 caratteri spazi inclusi*

Illustrazione teorica e pratica di gestione di una cultura arborea e segnatamente di un vigneto e di un uliveto, con successiva illustrazione teorica e pratica delle attività di trasformazione dei frutti delle suddette colture e delle qualità organolettiche dei prodotti ottenuti, con cenni sulla commercializzazione e sui canali distributivi.

#### PARTNER 3

Denominazione: **LA COLOMBAIA SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE**

C.F./P.I. 03994950610

Indirizzo: VIA GROTTI SAN LAZZARO, 9

Città: CAPUA Prov. CE C.A.P. 81043

Tel.:0823 968262 Fax: 0823 997063

e-mail [direzione@lacolombaia.it](mailto:direzione@lacolombaia.it) - [agriturismo@lacolombaia.it](mailto:agriturismo@lacolombaia.it)

Rappresentante legale AMICO DOTT.ENRICO

Attività per le quali è coinvolto nell'ambito del progetto:

PRESENTAZIONE DI PRODOTTI AGRICOLI CHE CARATTERIZZAVANO L'ALIMENTAZIONE DEI GLADIATORI:  
CEREALI, FRUTTA, MIELE, nell'ambito del **modulo 1 "Alimentazione ieri e oggi: dalla dieta dei gladiatori alla dieta mediterranea"**

PRESENTAZIONE DI PRODOTTI DI ORTOFRUTTA DA COLTIVAZIONE BIOLOGICA nell'ambito del **modulo 2 "Occhio alla legalità: alimentazione e sicurezza alimentare"**

Esperienze maturate  
*Max 2000 caratteri spazi inclusi*

Attività più che decennale di formazione e stage, rivolta a soggetti istituzionali e non, nei seguenti ambiti: agroalimentare, agricoltura biologica, zootecnia, agricoltura ecocompatibile, agribusiness, valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche.  
Partecipazione a numerosi PON "Competenze per lo sviluppo" 2007-2013.

#### **PARTNER 4**

Denominazione/ragione sociale, CF o P.IVA: **COMUNE DI SANTA MARIA CAPUA VETERE P.IVA 00136270618**

Indirizzo: Via Albana – Pal.zzo Lucarelli

Città: S.Maria C.V. Prov. CE C.A.P. 81055

Tel.: 0823/813179/175 Fax:

e-mail: [sindaco@comune.smcv.it](mailto:sindaco@comune.smcv.it)

Rappresentante legale: AVV.TO ANTONIO MIRRA

Attività per le quali è coinvolto nell'ambito del progetto:

COMUNICAZIONE ISTITUZIONALE DELLE ATTIVITA' PROGETTUALI E SUPPORTO ALLA REALIZZAZIONE DEI MODULI PROGETTUALI nell'ambito di **tutti i moduli programmati**

AZIONI DI SOSTEGNO E SUPPORTO CON PERSONALE QUALIFICATO (ASSESSORATO ALLE POLITICHE SOCIALI), nell'ambito del **modulo 6 "Alimentazione e benessere"**

Esperienze maturate  
*Max 2000 caratteri spazi inclusi*

Collaborazione e supporto a varie attività di formazione

#### **PARTNER 5**

Denominazione: **A.M.M.I. ASSOCIAZIONE MOGLI MEDICI ITALIANI – SEZIONE DI CASERTA**

C.F. 93071590611

Indirizzo: VIA PIAVE,183

Città: CURTI Prov. CASERTA C.A.P. 81040

Tel.: 349 4278235

e-mail: [ass.moglimedicicaserta@virgilio.it](mailto:ass.moglimedicicaserta@virgilio.it)

Rappresentante legale: CATERINA FUMANTE

Attività per le quali è coinvolto nell'ambito del progetto:

CONSULENZA CON PERSONALE MEDICO QUALIFICATO nell'ambito del **modulo 6 "Alimentazione e benessere"**

Esperienze maturate  
*Max 2000 caratteri spazi inclusi*

L'AMMI (associazione mogli medici italiani) è un'associazione no profit che conta ben 3000 iscritte e 63 sezioni in tutta Italia; opera in stretta collaborazione con la classe medica per un'educazione sanitaria ed una corretta divulgazione della medicina preventiva in favore della popolazione. La sezione di Caserta, associazione ospite dell'Ordine dei medici, attua gli scopi statutari con numerosi seminari e convegni per la diffusione di una corretta educazione alla salute [www.ammi-italia.org](http://www.ammi-italia.org)

#### **PARTNER 6**

Denominazione/ragione sociale, CF o P.IVA: Polo Museale della Campania – Museo Archeologico dell'Antica

Capua C.F. 95213790637

Indirizzo: via Tito Angelini – Castel 22 Sant'Elmo

Città: Napoli Prov. Na C.A.P. 80129

Tel.: 081 2294459/454 Fax:

e-mail: mbac-pm-cam@mailcert.beniculturali.it

Rappresentante legale Dott.ssa Antonella Cucciniello

Attività per le quali è coinvolto nell'ambito del progetto:

APERTURA E PERCORSI GUIDATI DEI SITI, MESSA A DISPOSIZIONE DI REPERTI E FONTI nell'ambito del **modulo 1 “Alimentazione ieri e oggi: dalla dieta dei gladiatori alla dieta mediterranea”** e nell'ambito del **modulo 5 “Ceramiche in tavola”**

Esperienze maturate  
*Max 2000 caratteri spazi inclusi*

Il Museo dell'Antica Capua svolge da anni attività didattica, di formazione e di tirocinio anche in collaborazione con la Seconda Università degli Studi di Napoli.

#### PARTNER 7

Denominazione/ragione sociale, CF o P.IVA: **I.C. “MAMELI” DI CURTI**

C.F.:80011790617

Indirizzo: VIA DANTE,100

Città: CURTI Prov. CASERTA C.A.P. 81040

Tel.:0823 843578 Fax: 0823 843578

e-mail: ceic827003@istruzione.it

Rappresentante legale :Dott. Alfonso Marotta

Attività per le quali è coinvolto nell'ambito del progetto:

CREAZIONE E GESTIONE DI UN GIARDINO SCOLASTICO nell'ambito del **modulo 3 “Oasi a scuola”** e nell'ambito del **modulo 2 “Occhio alla legalità: alimentazione e sicurezza alimentare”**

Esperienze maturate  
*Max 2000 caratteri spazi inclusi*

Attività di formazione relativa a: educazione ambientale, educazione alla salute, attività sportiva, attività teatrale, laboratorio pittorico-espressivo, laboratorio linguistico L2.

#### PARTNER 8

Denominazione/ragione sociale, CF o P.IVA: **CENTRO DI EDUCAZIONE AMBIENTALE OASI W.W.F. BOSCO DI SAN SILVESTRO - LA GHIANDAIA S.R.L.**

P.I. 02643960616

Indirizzo: Sede Legale: Viale Cappiello n.°7 Sede Operativa: via Giardini Reali n.°76

Città: CASERTA Prov. CASERTA C.A.P. 81100

Tel.:0823 361300 Fax:

e-mail: laghiandaia.wwf@libero.it

Rappresentante legale :Dott. Francesco Vincenzo Paoella

Attività per le quali è coinvolto nell'ambito del progetto:

CREAZIONE E GESTIONE DI UN GIARDINO SCOLASTICO nell'ambito del **modulo 3 "Oasi a scuola"**

Esperienze maturate

*Max 2000 caratteri spazi inclusi*

- Corsi di formazione insegnanti
- Ed. ambientale e sostenibilità ambientale
- Corsi di formazione per guide naturalistiche
- Tutoraggio per Università: Scienze Biologiche SUN Caserta e Federico II Napoli; Scienze Agrarie Federico II Napoli, Scienze del Turismo SUN
- Campi estivi
- Percorsi e laboratori didattici

#### PARTNER 9

Denominazione/ragione sociale, CF o P.IVA: **COMUNE DI CURTI P.I. : 00454800616**

Indirizzo: CORSO PIAVE,92

Città: CURTI Prov. CE C.A.P. 81040

Tel.: 0823 842648

e-mail: pubblicaistruzione@comune.curti.ce.it

Rappresentante legale : Dott. Sindaco Antonio Raiano

Attività per le quali è coinvolto nell'ambito del progetto:

PATROCINIO, MESSA A DISPOSIZIONE DI SPAZI PUBBLICI NECESSARI, AZIONI DI SOSTEGNO E SUPPORTO CON PERSONALE QUALIFICATO, nell'ambito del **modulo 3 "Oasi a scuola"**

Esperienze maturate  
**Max 2000 caratteri spazi inclusi**  
 Collaborazione e supporto a varie attività di formazione

### Articolazione dell'intervento proposto

<b>Numero moduli</b>	SEI
<b>Numero ore per modulo</b>	n° 45 ore per il modulo 1: "Alimentazione ieri e oggi: dalla dieta dei gladiatori alla dieta mediterranea": n° 45 ore per il modulo 2: "Occhio alla legalità: alimentazione e sicurezza alimentare" n° 30 ore per il modulo 3: "Oasi a scuola" n° 60 ore per il modulo 4: "La rivolta degli alimenti" n° 30 ore per il modulo 5: "Ceramiche in tavola" n° 30 ore per il modulo 6: "Alimentazione e benessere"
<b>Numero ore totale dei moduli</b>	n. 240 ORE
<b>Numero aperture settimanali</b>	3 – 4 aperture settimanali della scuola
<b>Numero partecipanti per modulo</b>	n° 30 partecipanti per il modulo 1: "Alimentazione ieri e oggi: dalla dieta dei gladiatori alla dieta mediterranea": n° 30 partecipanti per il modulo 2: "Occhio alla legalità: alimentazione e sicurezza alimentare" n° 30 partecipanti per il modulo 3: "Oasi a scuola" n° 30 partecipanti per il modulo 4: "La rivolta degli alimenti" n° 20 partecipanti per il modulo 5: "Ceramiche in tavola" min. 30 max. 100 partecipanti (alunni della scuola e del territorio e genitori) per il modulo 6: "Alimentazione e benessere"
<b>Numero partecipanti in totale</b>	Min. 170 / max 240 partecipanti

### Abstract dell'intervento progettuale proposto

Esplicitare analisi dei fabbisogni e motivazione dell'intervento proposto con riferimento alla presenza di fenomeni di disagio sociale, marginalizzazione e dispersione scolastica nella platea di pertinenza dell'Istituto scolastico proponente  
**Max 3.000 caratteri spazi inclusi**

La Provincia di Caserta, in cui l'I.C. "C.Gallozzi" si trova, risulta agli ultimi posti per la qualità della vita con una elevata percentuale di devianza giovanile, disoccupazione, tossicodipendenza. In particolare il territorio di S. Maria C.V. e di Curti, pur ricchissimo di storia e tradizioni, non offre ai giovani occasioni e luoghi di positiva aggregazione: moltissimi trascorrono i loro pomeriggi per strada, nei bar e nelle sale gioco dove la noia e la mancanza di validi interessi li rendono facili vittime di vizi e aberrazioni. Per questi ragazzi e le loro famiglie la nostra scuola vuole diventare un punto di riferimento.

Nasce così il presente progetto **“Scuola aperta per un'alimentazione sana, sicura e corretta”** che mira a coinvolgerli in esperienze formative di apprendimento partecipato, in orario pomeridiano, capaci di arricchire le competenze promuovendo inclusività e relazioni sociali.

L'obiettivo principale è quello di migliorare il benessere psico-fisico attraverso l'acquisizione di conoscenze e della consapevolezza di quanto una sana alimentazione nel periodo della crescita sia fondamentale per la salute in età adulta.

Per la riuscita del progetto sarà fondamentale il coinvolgimento consapevole della comunità locale e la collaborazione tra scuola, famiglia, strutture e risorse culturali e sociali del territorio, per far sì che quanto appreso nel contesto scolastico possa tradursi in un nuovo e sano stile di vita.

Il modello d'intervento si discosterà dall'approccio didattico tradizionale per coinvolgere i partecipanti, attraverso metodologie innovative, in percorsi dinamici, flessibili e collaborativi.

Il tema dell'alimentazione, vera emergenza del nostro territorio che vede percentuali altissime di sovrappeso e obesità, verrà affrontato da diversi punti di vista: quello storico-culturale (nell'ambito del Modulo “Alimentazione ieri e oggi: dalla dieta dei gladiatori alla dieta mediterranea” che favorirà anche la conoscenza della storia locale); dal punto di vista della sicurezza (nell'ambito del modulo “Occhio alla legalità: alimentazione e sicurezza alimentare” che renderà i partecipanti consapevoli dei rischi per la salute di contraffazioni e frodi alimentari); dal punto di vista dell'agricoltura sostenibile (nell'ambito del modulo "Oasi a scuola" che svilupperà la coscienza ambientale attraverso la creazione e la gestione di un giardino scolastico); da quello artistico-espressivo (nell'ambito del modulo “Ceramiche in tavola”: un laboratorio artigianale per la realizzazione di piatti e ceramiche per la tavola ispirati all'arte dell'Antica Capua, nonché nell'ambito del Modulo “La rivolta degli alimenti”: un percorso di educazione al teatro attraverso la realizzazione di un musical originale sulle sofisticazioni alimentari) e ancora dal punto di vista medico (nell'ambito del Modulo “Alimentazione e benessere” che offrirà supporto medico e psicologico per prevenire e/o risolvere situazioni di disagio derivanti da una cattiva alimentazione).

**Descrivere i moduli previsti dall'intervento progettuale riproducendo, se del caso, la scheda seguente tante volte per quanti sono i moduli (da un minimo di uno ad un massimo di otto)**

<b>Titolo del modulo 1</b>	<b>“Alimentazione ieri e oggi: dalla dieta dei Gladiatori alla dieta mediterranea”</b>
<b>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici</b> Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti. <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b>	<b>FINALITA':</b> Il modulo si propone, in continuità con gli altri moduli del progetto, di migliorare il benessere psico-fisico degli alunni e, in particolare: <ul style="list-style-type: none"> <li>• sviluppare la consapevolezza dell'importanza di un'alimentazione varia per migliorare il proprio benessere,</li> <li>• educare ad un rapporto equilibrato con il cibo per favorire la crescita psico-fisica armonica ed l'accettazione della naturale forma del proprio corpo;</li> <li>• ridurre l'incidenza delle malattie legate ad una scorretta alimentazione, in particolare: obesità, diabete, carie...</li> </ul> <b>CONTENUTI:</b> I cambiamenti dei comportamenti alimentari nel corso della storia; le tradizioni gastronomiche dell'epoca Romana a confronto con l'alimentazione di oggi;



<b>Titolo del modulo 1</b>	<b>“Alimentazione ieri e oggi: dalla dieta dei Gladiatori alla dieta mediterranea”</b>
	<p>gli aspetti positivi delle abitudini alimentari della antica cucina romana attualizzati nella dieta mediterranea.</p> <p><b>OBIETTIVI SPECIFICI:</b></p> <p>Rendere gli allievi consapevoli degli aspetti storico-culturali dell'alimentazione, evidenziando il nesso tra alimentazione, società, ambiente, storia e cultura.</p>
<p><b>Destinatari</b>          Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento  <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>I destinatari saranno 30 alunni della scuola, allievi delle altre istituzioni scolastiche, giovani non oltre i 25 anni di età, prevalentemente quelli con svantaggio socio-culturale e/o difficoltà psico-relazionali che, dalle attività laboratoriali e maggiormente operative, possono migliorare le proprie competenze di base e relazionali, incrementando anche le conoscenze in ambito storico ed il senso di appartenenza al territorio.</p>
<p><b>Fasi realizzative</b>          Descrivere l'articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi  <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>FASE 1:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione del percorso nelle sue linee generali, con esplicitazione delle attività che saranno svolte e condivisione di finalità ed obiettivi, al fine di aumentare la motivazione e la partecipazione consapevole.</li> <li>• Somministrazione di un questionario sulle abitudini alimentari dei partecipanti ed analisi dei risultati.</li> <li>• Introduzione alle abitudini alimentari del passato, in particolare del nostro territorio in epoca Romana, partendo dalle attività quotidiane e delle condizioni di vita degli abitanti dell'Antica Capua e dei Gladiatori, anche attraverso visione di film ed uscite sul territorio.</li> </ul> <p><b>FASE 2:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricerche sugli alimenti consumati dai Gladiatori e, in generale, su cibi e prodotti diffusi in epoca antica e quasi scomparsi dalle nostre tavole, con approfondimenti sulle tecniche e i luoghi di coltivazione.</li> <li>• Studio delle caratteristiche della dieta degli antichi abitanti di Capua e confronto con i principi della dieta mediterranea (in raccordo con altri moduli)</li> <li>• Coltivazione di cereali tipici della nostra tradizione (in raccordo con altri moduli) e preparazione di alimenti e piatti tipici del passato (in collaborazione con i partners e con coinvolgimento diretto e attivo dei genitori)</li> <li>• Realizzazione di schede, ricettari, cartelloni, presentazioni multimediali, video, mostra fotografica.</li> </ul> <p><b>FASE 3:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica del raggiungimento degli obiettivi attraverso la somministrazione di questionari ed analisi dei risultati, in comparazione con gli esiti del questionario iniziale.</li> <li>• Presentazione e pubblicizzazione all'intera comunità scolastica e cittadina (anche grazie a media e social networks) delle attività svolte, attraverso mostra del materiale raccolto e realizzato dai partecipanti.</li> </ul>

<b>Titolo del modulo 1</b>	<b>“Alimentazione ieri e oggi: dalla dieta dei Gladiatori alla dieta mediterranea”</b>
	<b>RISULTATI ATTESI:</b> Il modulo avrà avuto esito positivo se negli alunni partecipanti saranno osservati cambiamenti nelle abitudini alimentari e scelte più attente e consapevoli di ciò che consumano. Si aspettano, inoltre, miglioramenti nelle relazioni interpersonali, riduzione dell'eventuale svantaggio culturale, aumento dell'autostima e del generale benessere psico-fisico degli alunni.
<b>Eventuali connessioni funzionali con altri moduli</b> Esprimere in forma sintetica eventuali connessioni del modulo in parola con altri moduli previsti dall'intervento proposto, evidenziando l'integrazione dei contenuti e delle attività programmate <b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b>	Il presente modulo è in stretta connessione con gli altri moduli previsti dall'intervento proposto, nei suoi contenuti relativi alla sana alimentazione, i cui principi fondamentali sono gli stessi del nostro passato.  I cibi, le bevande, le abitudini alimentari delle nostre origini (dell'Antica Capua, definita da Cicerone "Altera Roma") saranno riscoperti dagli alunni partecipanti nei loro caratteri storici ma saranno anche attualizzati e riproposti come validi pilastri di un'alimentazione corretta. A tal fine saranno realizzate fattive collaborazioni con i partners che si occupano di enogastronomia anche per le attività degli altri moduli, che realizzeranno alcune ricette dell'antica dieta dei Gladiatori, alla riscoperta dei sapori della tradizione spesso soppiantati da quelli del "junk-food".  Saranno inoltre curati i raccordi storici con i contenuti proposti negli altri moduli: i prodotti dell'agricoltura locale del passato, l'attività fisica come fonte di benessere ieri e oggi, i metodi di coltivazione tradizionale, ecc.  Alcune uscite sul territorio saranno svolte insieme agli alunni partecipanti ad altri moduli, sia per migliorare le relazioni sociali sia per integrare le conoscenze e le esperienze in quella dimensione unica che è il benessere fisico, psichico e sociale.
<b>Durata e articolazione temporale del modulo</b>  Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti. <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b>	<b>DURATA DEL MODULO:</b> da ottobre 2016 a luglio 2017  <b>APERTURE SETTIMANALI E N. DI ORE:</b> 45 ore complessive con 1 apertura settimanale, per tutto il periodo previsto.  <b>N. DI USCITE:</b> 2 di conoscenza del territorio (Anfiteatro Campano, Museo dei Gladiatori, Museo dell'Antica Capua) e 2 di conoscenza enogastronomica, in raccordo con gli altri moduli previsti dal progetto proposto.
<b>Beni e attrezzature</b>  Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b>	Per lo svolgimento delle attività laboratoriali a scuola, saranno necessari computers e connessione ad Internet per svolgere ricerche ed approfondimenti, nonché per realizzare, a conclusione delle attività, un ricettario in Power Point o un E-Book che raccolga il materiale prodotto. Serviranno inoltre: materiali da cancelleria (cartelloni, pastelli, pennarelli, carta), stampante, fotocopie, fotografie, mappe, videoproiettore, fotocamera.
<b>Partner coinvolti nella</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comune di S. Maria Capua Vetere (patrocinio gratuito,</li> </ul>

<b>Titolo del modulo 1</b>	<b>“Alimentazione ieri e oggi: dalla dieta dei Gladiatori alla dieta mediterranea”</b>
<b>realizzazione del modulo</b> Descrivere l’apporto dei partner con relativo dettaglio sintetico delle attività di loro diretta competenza <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b>	messa a disposizione degli spazi pubblici necessari) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Museo dell'Antica Capua (apertura e percorsi guidati)</li> <li>• Anfiteatro e Museo dei Gladiatori (percorsi guidati, esame di fonti e reperti)</li> <li>• Azienda Vitivinicola "A.LE.PA." (dimostrazione di antiche pratiche per la vendemmia e la produzione del vino)</li> <li>• Azienda Agrituristicca "La Colombaia" (presentazione di prodotti agricoli che caratterizzavano l'alimentazione dei Gladiatori: cereali, frutta, miele...)</li> </ul>
<b>Sostenibilità e replicabilità del modulo</b> Descrivere i principali elementi di sostenibilità e replicabilità del modulo <b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b>	<p>Il modulo è facilmente sostenibile e realizzabile in quanto si avvale delle competenze professionali di risorse umane interne alla scuola (docenti di storia con ottima conoscenza del patrimonio di cultura e tradizione locali) ed attinge alle ricchissime risorse del territorio, sia storico-artistiche che enogastronomiche.</p> <p>Esso non richiede di sostenere notevoli costi, in quanto usa materiali di facile reperimento e può essere svolto negli spazi della scuola (atrio, aule, laboratorio multimediale, laboratorio artistico, palestra, cortile) o in spazi pubblici e di interesse culturale del territorio circostante.</p> <p>E' inoltre replicabile, nelle sue linee generali, in gran parte del territorio regionale e nazionale, ricchissimo di storia, arte, tradizioni agricole e gastronomiche che attendono solo di essere riscoperte e rivalutate dalle nuove generazioni.</p>
<b>Originalità delle attività ed approcci metodologici innovativi</b> Descrivere caratteristiche organizzative e peculiarità del modulo evidenziando i principali elementi di originalità e di innovazione dei metodi e strumenti impiegati <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b>	<p>Le Indicazioni Nazionali sottolineano come, per un buon apprendimento, sia fondamentale il laboratorio, inteso sia come luogo fisico, sia come momento in cui l'alunno è attivo, formula le proprie ipotesi, ne controlla le conseguenze, progetta e sperimenta, discute ed argomenta le proprie tesi. Per tale ragione sarà privilegiata, nello svolgimento di questo modulo, una didattica laboratoriale. Questa tipologia di lavoro consente, attraverso una sollecitazione continua degli alunni, di esprimere il loro punto di vista, di confrontarlo con i compagni e di accrescere le loro abilità logiche, linguistiche e progettuali. L'azione insegnante consiste nella predisposizione di un campo pedagogico con il quale gli alunni entrano in contatto al fine di costruire l'oggetto culturale; il suo compito è di attuare un processo di mediazione che deve facilitare e favorire l'acquisizione del contenuto. Tale processo sarà realizzato, nell'ambito di questo modulo, attraverso la messa in campo da parte degli insegnanti coinvolti di quattro mediatori didattici: attivi, iconici, analogici, simbolici. Quelli attivi saranno attinenti all'esperienza diretta degli alunni: esercitazioni per presa di contatto, esplorazione secondo il piano d'osservazione, esercitazione per realizzare oggetti, cartelloni ecc. Quelli iconici saranno: disegno preordinato, schematizzazione di concetti, foto, carte geografiche, ma anche film, immagini dinamiche. Si utilizzeranno anche i mediatori analogici (drammatizzazione,</p>

<b>Titolo del modulo 1</b>	<b>“Alimentazione ieri e oggi: dalla dieta dei Gladiatori alla dieta mediterranea”</b>
	<p>simulazioni, giochi di ruolo) e quelli simbolici (narrazione dell'insegnante, definizione di concetti, formulazione di giudizi). L'utilizzo di di tale metodologia laboratoriale renderà sicuramente il clima del gruppo degli alunni partecipanti meno monotono e rispetterà maggiormente gli stili cognitivi di ciascun alunno, agevolando anche l'apprendimento per gli alunni BES che saranno certamente coinvolti.</p> <p>Gli strumenti utilizzati saranno LIM, PC, schede didattiche, supporti testuali.</p> <p>Sarà privilegiato il lavoro di gruppo e il peer to peer: gli alunni saranno suddivisi in piccoli gruppi di lavoro per attività di reporting e revisione tra pari. Questa metodologia favorirà lo sviluppo di attitudini critiche e l'arricchimento del personale bagaglio di esperienze di ciascun alunno e la sua capacità di problem solving.</p>
<b>Reti di partenariato</b> Descrivere la rete di partenariato messa in campo e le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento. <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b>	<p>La rete formale del progetto si innesta all'interno delle reti scolastiche trasversali istituite dalla scuola nell'ambito della Legge 107/2015, deliberate dall'Istituzione Scolastica con Deliberazione n. 31 del 29/06/2016. Sarà previsto uno scambio nell'ambito della ricerca-azione in base al Regolamento sull'Autonomia ed una collaborazione con gli Enti Locali.</p> <p>Il primo partenariato sarà costituito con l'Azienda A.LE.PA Società Agricola s.r.l. Caiazzo specializzata nella produzione di vino Pallagrello ed olio. Il vitigno Pallagrello è un vitigno autoctono della provincia di Caserta ed in particolare dell'area viticola Caiatino Matesina.</p> <p>Il secondo partenariato sarà attivato con l'azienda agrituristica “La Colombaia Fattoria Biologica” che nasce nel cuore della ridente e fertile pianura di Terra di Lavoro, nelle campagne dell'Antica Capua. La superficie aziendale è specializzata in produzione di frutta mentre la produzione ortiva è condotta secondo le regole dell'agricoltura biologica, biodinamica a marchio Demeter.</p>
<b>Gruppo di lavoro</b> Descrivere le professionalità che si intende impiegare nelle diverse fasi progettuali definendo una sorta di organigramma di progetto e specificando intensità e tipologia di relazione prevista fra le diverse figure professionali impegnate al fine di evidenziare la solidità e l'affidabilità del modello organizzativo. <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b>	<p>Il gruppo di lavoro per il modulo prevede diverse figure professionali che operano in sinergia tra loro sin dalla fase di progettazione (D.S., D.S.G.A. Gruppo di Progetto interno alla scuola, docenti interni, esperti esterni, personale scolastico). Le fasi attuative del presente modulo vedranno l'azione di un team composto da un docente tutor e tre docenti interni di storia, con ottima conoscenza del patrimonio di cultura e tradizione locali, che coopereranno alla pari tra di loro per lo svolgimento di tutte le fasi dell'attività, seppure con una ripartizione interna di alcuni compiti (relazioni con il territorio, documentazione e raccolta di materiali, predisposizione degli ambienti di apprendimento, organizzazione delle uscite, ecc.). Essi coordineranno inoltre le azioni delle figure funzionali allo svolgimento del progetto nonché gli interventi dei partners esterni secondo un modello organizzativo non gerarchico e verticistico, ma funzionale e cooperativo.</p>

<b>Titolo del modulo 1</b>	<b>“Alimentazione ieri e oggi: dalla dieta dei Gladiatori alla dieta mediterranea”</b>
<b>Costo stimato del modulo</b>	Euro 10.312,50

\*\*\*\*\*

<b>Titolo del modulo 2</b>	<b>“Occhio alla legalità: alimentazione e sicurezza alimentare”</b>
<p><b>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici</b>          Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti.  <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>FINALITA’</b>          Il modulo si propone, in continuità con gli altri moduli del progetto, di migliorare il benessere psico-fisico dei ragazzi e, in particolare:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Promuovere corretti stili di vita per la tutela della salute;</li> <li>2.Educare alla cultura della legalità;</li> <li>3.Promuovere la conoscenza dei prodotti tipici regionali.</li> </ol> <p><b>CONTENUTI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le proprietà degli alimenti;</li> <li>• Le contraffazioni e le etichette;</li> <li>• Il recupero delle piante autoctone: grano saraceno, miglio, pallagrello;</li> <li>• Cibo e letteratura;</li> <li>• Cibi biologici e dieta mediterranea;</li> <li>• Prodotti tipici del nostro territorio.</li> </ul> <p><b>OBIETTIVI SPECIFICI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere l’importanza di mangiare in modo sano;</li> <li>• Conoscere testi letterari sul cibo;</li> <li>• Comprendere la necessità di garantire la sicurezza alimentare contro frodi e contraffazioni;</li> <li>• Conoscere la provenienza dei cibi;</li> <li>• Conoscere il ruolo primario di un’agricoltura di qualità nel recupero delle tipicità territoriali;</li> <li>• Comprendere come una dieta equilibrata e l’attività motoria siano un fattore di tutela della salute.</li> </ul>
<p><b>Destinatari</b>          Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento</p>	<p><b>DESTINATARI:</b> Allievi della scuola, allievi delle altre istituzioni scolastiche partner, giovani non oltre i 25 anni di età, nel numero di</p>

<b>Titolo del modulo 2</b>	<b>“Occhio alla legalità: alimentazione e sicurezza alimentare”</b>
<b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b>	<p>30, prevalentemente quelli con svantaggio socio-culturale e/o difficoltà psico-relazionali che, dalle attività laboratoriali e maggiormente operative, possono migliorare le proprie competenze di base e relazionali, incrementando anche le conoscenze ed il senso di appartenenza al territorio.</p> <p>MOTIVAZIONE: Gli alunni, in questa fascia di età, si lasciano facilmente influenzare da modelli alimentari scorretti che determinano spesso casi di disagio giovanile come l'obesità. E' necessario informare e formare i giovani non solo sulle regole di una corretta alimentazione, ma anche sull'importanza di assumere cibi sicuri imparando a leggere le etichette per la tutela della salute.</p>
<b>Fasi realizzative</b> Descrivere l'articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b>	<p><b>I FASE: STILE ALIMENTARE E MOVIMENTO</b></p> <p>Presentazione del percorso nelle sue linee generali, con esplicitazione delle attività che saranno svolte e condivisione di finalità ed obiettivi, al fine di aumentare la motivazione e la partecipazione consapevoli.</p> <p>ATTIVITA': questionario iniziale, giochi con gli alimenti; esperimenti, cartelloni; Costruzione di una piramide degli alimenti; Tabelle di composizione degli alimenti.</p> <p>CONTENUTI: Gli alimenti: dai nutrienti ai gruppi alimentari; le calorie; la digestione; il metabolismo; il consumo energetico.</p> <p><b>II FASE:ORTO DIDATTICO</b></p> <p>ATTIVITA: Coltivazione di un orto in aula; uscita sul territorio.</p> <p>CONTENUTI: Le fasi del processo di crescita di piante autoctone come il grano saraceno, il miglio e il pallagrello;</p> <p><b>III FASE: CIBO E LETTERATURA</b></p> <p>ATTIVITA': produzione di ricettari, poesie, racconti, menù settimanali, menù dello sportivo;</p> <p>CONTENUTI: proverbi a tavola; testi descrittivi, regolativi e narrativi sull'alimentazione.</p> <p><b>IV FASE: SICUREZZA ALIMENTARE</b></p> <p>ATTIVITA': lettura di documenti legislativi sulla sicurezza alimentare; visione di film, documentari e fatti di cronaca; analisi di etichette e simulazione di una spesa di qualità al supermercato; uscita sul territorio; incontro con i N.A.S.</p> <p>CONTENUTI: la sicurezza alimentare; la conservazione degli alimenti; le contraffazioni e la tracciabilità delle etichette.</p> <p><b>V FASE: AGRICOLTURA DI QUALITA'</b></p> <p>ATTIVITA': uscita sul territorio; confronto tra cibi tradizionali e biologici; analisi della Dieta mediterranea; ricerca di aziende impegnate nel recupero delle tipicità territoriali; realizzazione di un power point e/o un video, mostra fotografica, cartelloni.</p> <p>CONTENUTI: prodotti tipici campani; cibi biologici; OGM; Dieta</p>

<b>Titolo del modulo 2</b>	<b>“Occhio alla legalità: alimentazione e sicurezza alimentare”</b>
	<p>mediterranea.</p> <p><b>VI FASE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Verifica del raggiungimento degli obiettivi attraverso la somministrazione di questionari ed analisi dei risultati, in comparazione con gli esiti del questionario iniziale.</li> <li>•Presentazione e pubblicizzazione all'intera comunità scolastica e cittadina (anche attraverso media e social networks) delle attività svolte, attraverso mostra del materiale raccolto e realizzato dai partecipanti.</li> </ul> <p><b>RISULTATI ATTESI:</b></p> <p>Il modulo avrà avuto esito positivo se negli alunni partecipanti saranno osservati cambiamenti nelle abitudini alimentari e scelte più attente e consapevoli di ciò che consumano. Si aspettano, inoltre, miglioramenti nelle relazioni interpersonali, riduzione dell'eventuale svantaggio culturale, aumento dell'autostima e del generale benessere psico-fisico degli alunni.</p>
<p><b>Eventuali connessioni funzionali con altri moduli</b>          Esprimere in forma sintetica eventuali connessioni del modulo in parola con altri moduli previsti dall'intervento proposto, evidenziando l'integrazione dei contenuti e delle attività programmate  <b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>In base ai contenuti e alle attività programmate nel modulo in parola si evidenziano le connessioni con gli altri moduli previsti dall'intervento proposto: connessioni con il modulo "Oasi a scuola" per la condivisione di esperienze pratiche relative alla coltivazione di un orto esterno alla scuola; connessioni storico-culturali nel modulo "Dalla dieta dei gladiatori alla dieta mediterranea"; con il modulo: "Ceramiche in tavola" attraverso la realizzazione di piatti e ceramiche per la tavola; con il modulo "La rivolta degli alimenti" attraverso la sceneggiatura di un testo sulle sofisticazioni alimentari e rappresentazione di un musical. Connessioni con il modulo "Alimentazione e benessere" che, attraverso l'attivazione di uno sportello di ascolto e l'intervento di figure professionali, si propone di far capire, comprendere e prevenire i problemi di disagio giovanile dovuti a disturbi del comportamento alimentare come l'obesità. Alcune uscite sul territorio saranno svolte insieme agli alunni partecipanti ad altri moduli, sia per migliorare le relazioni sociali sia per integrare le conoscenze e le esperienze in quella dimensione unica che è il benessere fisico, psichico e sociale.</p>
<p><b>Durata e articolazione temporale del modulo</b>          Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti.  <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Durata del modulo: periodo da ottobre 2016 a luglio 2017</p> <p>Numero di ore: 45 ore complessive (1 incontro settimanale di due/tre ore)</p> <p>Numero di uscite: 4 di conoscenza enogastronomica in raccordo con gli altri moduli.</p>
<p><b>Beni e attrezzature</b>          Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo  <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Materiale di cancelleria: carta, cartucce, toner, cartelloni, pastelli, pennarelli, quaderni, penne, gomme, matite, spillatrice</p> <p>Per rendere l'insegnamento più interessante saranno utilizzati: supporti testuali, schede, laboratorio informatico, LIM, APP, programmi per computer, tablet, telecamera, videoproiettore,</p>

<b>Titolo del modulo 2</b>	<b>“Occhio alla legalità: alimentazione e sicurezza alimentare”</b>
	sviluppo foto Per la realizzazione dell'orto: vasi, terriccio, zappa, semi, innaffiatoio, rastrello, grate per rampicanti in materiale naturale, guanti da giardinaggio per adulti e bambini
<b>Partner coinvolti nella realizzazione del modulo</b> Descrivere l'apporto dei partner con relativo dettaglio sintetico delle attività di loro diretta competenza <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b>	1. Azienda vitivinicola ALE.P.A. per attività inerenti le fasi della vendemmia. 2. Caseificio LA BARONIA per attività inerenti la produzione della mozzarella. 3. Azienda agricola biologica LA COLOMBAIA per attività inerenti la produzione di ortofrutta da coltivazioni biologiche; apicoltura. 4. N.A.S. Nucleo antisofisticazioni: per interventi-dibattiti con gli alunni sulla sicurezza alimentare. 5. I.C. "Mameli" di Curti per coinvolgere gli alunni nelle attività relative alla coltivazione dell'orto.
<b>Sostenibilità e replicabilità del modulo</b> Descrivere i principali elementi di sostenibilità e replicabilità del modulo <b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b>	Il modulo è facilmente sostenibile e realizzabile in quanto si avvale di competenze professionali interne alla scuola e di risorse umane del territorio, disponibili a collaborare e mettersi al servizio della comunità e del benessere delle nuove generazioni. Esso non richiede di sostenere notevoli costi, in quanto usa materiale di facile reperimento e può essere svolto negli spazi della scuola o eventualmente in spazi pubblici per dare maggiore visibilità e possibilità di partecipazione a quanti interessati. E' inoltre replicabile, nelle sue linee generali, in tutte le scuole che possono avvalersi della collaborazione di figure professionali specializzate nell'ambito di azione prevista.
<b>Originalità delle attività ed approcci metodologici innovativi</b> Descrivere caratteristiche organizzative e peculiarità del modulo evidenziando i principali elementi di originalità e di innovazione dei metodi e strumenti impiegati <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b>	L'organizzazione del modulo prevede attività laboratoriali con l'uso delle seguenti metodologie per rendere le attività coinvolgenti, motivanti e innovative: peer to peer, peer tutoring, cooperative learning, brainstorming, learning by doing, focus group, laboratorio di scrittura creativa: racconti, poesie; simulazioni, giochi di ruolo, esperimenti scientifici, orto didattico, uscite sul territorio, percorsi enogastronomici, visione di film, di documentari inerenti la tematica trattata, realizzazione di un video e/o presentazione multimediale in power point, di uno spot., mostra fotografica, ricettari, strumenti impiegati: PC, L.I.M., telecamera, stampante, scanner
<b>Reti di partenariato</b> Descrivere la rete di partenariato messa in campo e le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento. <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b>	L'I.C. "C.Gallozzi", in qualità di soggetto proponente, collabora con 1.L'Azienda agricola ALE.P.A., specializzata nella produzione di vino Pallagrello ed olio: il pallagrello è un vitigno autoctono della provincia di Caserta. 2.Il Caseificio LA BARONIA, specializzato nella produzione della mozzarella. 3.L'Azienda "LA COLOMBAIA FATTORIA BIOLOGICA", specializzata nella produzione di ortofrutta secondo le regole della



<b>Titolo del modulo 2</b>	<b>“Occhio alla legalità: alimentazione e sicurezza alimentare”</b>
	<p>agricoltura biologica, biodinamica a marchi Demeter.</p> <p>4. N.A.S.(Nucleo antisofisticazioni dei Carabinieri)</p> <p>5.L'I.C.”Mameli” di Curti mette a disposizione il suo orto per la realizzazione della fase del progetto :”Dal campo alla tavola”.</p> <p>La rete formale del progetto si innesta all’interno delle reti scolastiche territoriali di ambito istituite dalla scuola ai sensi della Legge 107/2015, deliberate dagli OO.CC. con del. n. 31 del 29/06/2016. Sarà previsto uno scambio nell’ambito della ricerca-azione in base al Regolamento sull’Autonomia D.P.R. 275/99.</p>
<p><b>Gruppo di lavoro</b>          Descrivere le professionalità che si intende impiegare nelle diverse fasi progettuali definendo una sorta di organigramma di progetto e specificando intensità e tipologia di relazione prevista fra le diverse figure professionali impegnate al fine di evidenziare la solidità e l’affidabilità del modello organizzativo.  <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Il gruppo di lavoro per il modulo prevede diverse figure professionali che operano in sinergia tra loro sin dalla fase di progettazione (D.S., D.S.G.A. Gruppo di Progetto interno alla scuola, docenti referenti, esperti esterni, personale scolastico). Le fasi attuative del presente modulo vedranno l’azione prevalente di un team di tre docenti interni e un docente tutor/coordinatore interno.</p>
<b>Costo stimato del modulo</b>	Euro 10.312,50

\*\*\*\*\*

<b>Titolo del modulo 3</b>	<b>“Oasi a scuola” Percorso didattico per la creazione e la gestione di un giardino scolastico</b>
<p><b>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici</b>          Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti.  <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b><u>FINALITA’:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stimolare lo sviluppo di una coscienza ambientale del rispetto e dell’uso consapevole del territorio attraverso una riappropriazione degli spazi;</li> <li>• promuovere la cultura del verde sensibilizzando le famiglie e gli studenti sull’importanza di una sana ed equilibrata alimentazione;</li> <li>• divulgare tecniche di agricoltura sostenibile e favorire l’aggregazione sociale;</li> </ul> <p><b><u>OBIETTIVI :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• riqualificare l’area esterna della scuola;</li> <li>• proporre ai ragazzi un modello di progettazione partecipata che li veda protagonisti, dalla fase d’ideazione a quella del prodotto finale;</li> <li>• responsabilizzare gli alunni nella cura delle piante, ampliando l’acquisizione delle conoscenze e la</li> </ul>

<b>Titolo del modulo 3</b>	<p style="text-align: center;"><b>“Oasi a scuola”</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Percorso didattico per la creazione e la gestione di un giardino scolastico</b></p>
	<p>partecipazione ai problemi ecologici;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscere gli elementi indispensabili alla vita di un seme o di una pianta (acqua, aria, luce);</li> <li>• conoscere e simbolizzare le caratteristiche degli esseri viventi (in questo caso le piante).</li> </ul>
<p><b>Destinatari</b> Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Le attività sono rivolte agli studenti iscritti, agli studenti degli altri Istituti di I e II grado del territorio e ai giovani fino ai 25 anni di età, italiani e stranieri, prevedendo il più ampio coinvolgimento delle diverse fasce di popolazione.</p> <p>Le attività saranno libere, gratuite e aperte al territorio, per cui è prevista e garantita la partecipazione anche di adulti in generale, sia italiani che stranieri.</p> <p>La motivazione principale è quella di contrastare la dispersione scolastica e favorire l'evoluzione degli approcci educativi, formativi e di inclusione sociale, rendere la scuola maggiormente capace di curare la relazione educativa insieme all'apprendimento culturale e di innovare le metodologie e l'azione didattica, realizzare un insieme di azioni e strumenti in luoghi aperti e aggreganti dove i saperi sono costruiti in spazi collaborativi, flessibili e dinamici, sia all'interno sia all'esterno dell'istituzione scolastica.</p>
<p><b>Fasi realizzative</b> Descrivere l'articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>ATTIVITA' E INIZIATIVE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• riqualificazione delle aree verdi e degli spazi esterni che circondano l'istituto scolastico;</li> <li>• creazione e gestione di un giardino scolastico e dell'orto didattico con intervento anche delle famiglie;</li> <li>• realizzazione di compost: scarti alimentari, residui di sfalci di prato, fogliame secco formeranno, all'interno delle compostiere, un ottimo fertilizzante da utilizzare nell'orto e nel giardino scolastico;</li> <li>• realizzazione di un vivaio;</li> <li>• attivazione e sensibilizzazione alla raccolta differenziata nella scuola;</li> <li>• acquisto da parte degli alunni di quadernoni ecologici;</li> <li>• visite sul territorio: visite a piedi agli orti locali con il supporto dei genitori;</li> <li>• visita Orto Botanico di Napoli;</li> <li>• visita all'impianto di riciclaggio plastica presso Gricignano di Aversa;</li> <li>• stimolo alla mobilità sostenibile con utilizzo da parte di alunni e genitori di mezzi di trasporto ecologici quali bici, veicoli elettrici per un minor impatto ambientale e la massima sicurezza dei cittadini (<i>legge 28 dicembre 2015–istituzione nella scuola di una nuova figura: il Mobility Manager Scolastico -MMS- che consenta la redazione di piani di spostamento casa-scuola per gli allievi e casa-lavoro per il personale scolastico</i>);</li> <li>• manifestazione finale per la presentazione del lavoro svolto</li> </ul>

<b>Titolo del modulo 3</b>	<p align="center"><b>“Oasi a scuola”</b>  <b>Percorso didattico per la creazione e la gestione di un giardino scolastico</b></p>
	<p align="center">con tutti gli alunni e i docenti.</p>
<b>Eventuali connessioni funzionali con altri moduli</b> Esprimere in forma sintetica eventuali connessioni del modulo in parola con altri moduli previsti dall'intervento proposto, evidenziando l'integrazione dei contenuti e delle attività programmate <b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b>	Il progetto si propone di costituire uno spazio di incontro fra docenti e studenti degli altri moduli. Le molteplici esperienze educativo - didattiche vissute e condivise dagli alunni dei diversi moduli saranno oggetto di articoli, interviste e sondaggi. Si propone di: <ul style="list-style-type: none"> <li>- stimolare e rinnovare il piacere alle attività progettuali attraverso un feedback immediato e visibile</li> <li>- favorire la cooperazione e lo scambio di esperienze tra gli insegnanti e gli alunni dei vari moduli.</li> </ul>
<b>Durata e articolazione temporale del modulo</b> Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti. <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b>	DURATA DEL MODULO: da febbraio 2017 a luglio 2017 APERTURE SETTIMANALI E N. DI ORE: 30 ore complessive con 1 apertura settimanale. N. DI USCITE: 3 di conoscenza del territorio (visita agli orti locali, all'Orto Botanico di Napoli, all'impianto di riciclaggio plastica di Gricignano di Aversa) anche in raccordo con gli altri moduli previsti dal progetto proposto.
<b>Beni e attrezzature</b> Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b>	Tagliaerba a scoppio, compostiere, carriole, zappe, tubo per irrigazione mt. 50, cesoie, guanti da giardinaggio per bimbi e genitori, stallatico, verderame, grate per rampicanti in materiale naturali.
<b>Partner coinvolti nella realizzazione del modulo</b> Descrivere l'apporto dei partner con relativo dettaglio sintetico delle attività di loro diretta competenza <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>►C. E. A. WWF OASI BOSCO di San Silvestro – Fattoria Didattica “La Ghiandaia” s.r.l. per:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulenze sulla gestione dell'orto e sul giardino scolastico;</li> <li>- attività relative all' Ed. ambientale e alla sostenibilità alimentare attraverso laboratori scientifici su insetti e amici del prato;</li> <li>-percorsi laboratoriali sul risparmio energetico volti all'acquisizione di corretti stili di vita;</li> <li>- corsi di formazione per miniguide turistiche</li> </ul> </li> <li>►COMUNE DI CURTI per il supporto tecnico relativo alla cura del giardino e la messa a disposizione di spazi e di risorse umane</li> </ul>
<b>Sostenibilità e replicabilità del modulo</b> Descrivere i principali elementi di sostenibilità e replicabilità del modulo <b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b>	<b>Sostenibilità</b> Al di là della capacità di auto- rigenerarsi finanziariamente, gli aspetti che si intendono sottolineare della sostenibilità riguardano la stabilità dei vantaggi dell'apprendimento per i beneficiari, in relazione alla pertinenza e qualità dell'offerta formativa, nonché gli aspetti organizzativi del modello. In questo quadro, gli indicatori individuati sono due: 1) Risorse, ovvero la capacità di individuare/generare risorse rinnovabili per la continuità e stabilità dei benefici raggiunti per i

<b>Titolo del modulo 3</b>	<p align="center"><b>“Oasi a scuola”</b></p> <p align="center"><b>Percorso didattico per la creazione e la gestione di un giardino scolastico</b></p>
	<p>destinatari;</p> <p>2) Organizzazione, vale a dire la coerenza e efficacia del modello organizzativo e distribuzione delle competenze (finanziamenti, responsabilità, rete di partenariato)</p> <p><b>Trasferibilità</b></p> <p>La capacità di estensione del modello è rilevabile analizzando la trasferibilità degli indicatori. Con questi presupposti, gli indicatori individuati sono tre:</p> <p>1) Scenario, in termini di applicabilità del progetto/modello in condizioni di partenza e altri elementi di contesto differenti prevedendo di ottenere, a parità di altre condizioni, gli stessi risultati;</p> <p>2) Target, vale a dire applicabilità del progetto/modello su target differenti prevedendo di ottenere, a parità di altre condizioni, gli stessi risultati;</p> <p>3) Metodologie, ovvero l'applicabilità degli strumenti e delle metodologie utilizzate in situazioni differenti e, a parità di altre condizioni, prevedere gli stessi risultati.</p>
<p><b>Originalità delle attività ed approcci metodologici innovativi</b></p> <p>Descrivere caratteristiche organizzative e peculiarità del modulo evidenziando i principali elementi di originalità e di innovazione dei metodi e strumenti impiegati</p> <p><b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Nella progettazione e realizzazione di un giardino scolastico è indispensabile che:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• collaborino più soggetti insieme e tutta la comunità sia coinvolta e si prenda la responsabilità della cura del giardino e dell'orto didattico;</li> <li>• anche durante l'estate, con la chiusura estiva, giardino, orto e aiuole siano seguiti e curati;</li> <li>• siano coinvolti, a vari livelli, genitori, giovani, collaboratori scolastici.</li> </ul> <p>Gli insegnanti organizzeranno e definiranno percorsi educativi personalizzati che, partendo dallo stimolo sensoriale, raggiungano la dimensione più propriamente cognitiva.</p>
<p><b>Reti di partenariato</b></p> <p>Descrivere la rete di partenariato messa in campo e le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento.</p> <p><b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>L'I.C. “C. Gallozzi”, in qualità di soggetto proponente, svolge la funzione di programmazione degli interventi, è responsabile della gestione delle risorse e delle finalità del progetto, mette a disposizione figure professionali, spazi, attrezzature, risorse umane, laboratori; esso inoltre cura il raccordo fra i vari attori del territorio per sviluppare reti collaborative tra istituzioni ed operatori locali.</p> <p>Per il presente modulo propone un accordo di rete con l'IC "Mameli", con il C.E.A. WWF OASI BOSCO di San Silvestro – Fattoria Didattica “La Ghiandaia” s.r.l. E con il Comune di Curti.</p> <p>La rete formale del progetto si innesta inoltre all'interno delle istituende reti territoriali di ambito e di scopo tra istituzioni scolastiche, previste dalla L. 107/2015 e deliberate dagli OO.CC. (del. n. 31 del 29/6/2016). Sarà previsto anche uno scambio nell'ambito della ricerca-azione in base al Regolamento sull'Autonomia DPR 275/99.</p>
<p><b>Gruppo di lavoro</b></p> <p>Descrivere le professionalità che si intende impiegare nelle diverse fasi progettuali definendo</p>	<p>Il gruppo di lavoro prevede diverse figure professionali che operano in sinergia tra loro sin dalla fase di progettazione (D.S.,D.S.G.A. Gruppo di Progetto interno alla scuola, esperti esterni e docenti</p>

<b>Titolo del modulo 3</b>	<p align="center"><b>“Oasi a scuola”</b></p> <p align="center"><b>Percorso didattico per la creazione e la gestione di un giardino scolastico</b></p>
<p>una sorta di organigramma di progetto e specificando intensità e tipologia di relazione prevista fra le diverse figure professionali impegnate al fine di evidenziare la solidità e l'affidabilità del modello organizzativo.  <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>interni ed esterni). Le fasi attuative del presente modulo vedranno l'azione di un docente, di un esperto esterno e di un docente tutor/coordinatore, con ottime capacità relazionali ed organizzative, che supervisionerà lo svolgimento delle attività, curando le relazioni con il territorio, la documentazione e raccolta di materiali, la predisposizione degli ambienti di apprendimento, i raccordi con gli altri moduli, ecc.. Le figure coinvolte realizzeranno i loro interventi in autonomia ma in stretta collaborazione, secondo un modello organizzativo non gerarchico e verticistico, ma funzionale e cooperativo.</p>
<b>Costo stimato del modulo</b>	Euro 6.875,00

\*\*\*\*\*

<b>Titolo del modulo 4</b>	<p align="center"><b>“La rivolta degli alimenti”</b></p> <p align="center"><b>Percorso di educazione alla teatralità sul tema della corretta alimentazione e contro le sofisticazioni degli alimenti</b></p>
<p><b>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici</b>          Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti.  <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>FINALITA':</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recupero e diffusione, attraverso contesti fantastici, delle radici culturali dello stile alimentare del nostro territorio e dei principi su cui si basa la Dieta Mediterranea</li> <li>• Sviluppo della consapevolezza di sé e delle capacità di esprimersi con linguaggi diversificati (mimo, dramma, danza, musica) per stimolare la sfera affettiva e artistica di ciascuno</li> <li>• Socializzazione ed interazione per superare situazioni di disagio, favorire l'inclusione sociale e valorizzare le differenze</li> </ul> <p><b>CONTENUTI:</b></p> <p>L'arte e le arti come strumenti per la formazione della persona, nelle sue dimensioni legate alla creatività, all'affettività e alla sfera emozionale.</p> <p><b>OBIETTIVI SPECIFICI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper esprimere sentimenti, emozioni, stati d'animo, attraverso la drammatizzazione, il canto e le coreografie musicali</li> <li>• Conoscere potenzialità ed interazione dei diversi linguaggi (musicale, iconico, gestuale, espressivo-corporeo, sonoro,</li> </ul>

<b>Titolo del modulo 4</b>	<p align="center"><b>“La rivolta degli alimenti”</b></p> <p><b>Percorso di educazione alla teatralità sul tema della corretta alimentazione e contro le sofisticazioni degli alimenti</b></p>
	<p>linguistico...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scoprire e conoscere il proprio corpo e le proprie 'immagini' sonore</li> </ul>
<p><b>Destinatari</b> Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Considerata la peculiarità del linguaggio teatrale per il superamento dello svantaggio culturale e sociale, l'adesione al progetto sarà principalmente rivolta a 30 allievi delle istituzioni scolastiche del territorio nonché ai giovani con non più di 25 anni che presentino situazioni di disagio.</p> <p>La motivazione per il coinvolgimento scaturisce dal rendere armonico il rapporto tra corpo, voce e mente nella relazione con l'altro, con se stesso e con la propria creatività. L'interpretazione di personaggi e creazione dell'altro da sé favoriranno la presa di coscienza dei processi inconsci, miglioreranno la capacità di scoprire aspetti nuovi della realtà e di entrare in relazione con altri in modo attivo ed operativo.</p>
<p><b>Fasi realizzative</b> Descrivere l'articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>L'animazione teatrale proposta si presenta come un viaggio alla scoperta del cibo e delle materie prime che lo compongono. Sono proprio gli alimenti a raccontarsi, con le loro avventure quotidiane, per far conoscere i principi nutrizionali e per ripercorrere in modo divertente e coinvolgente il lungo viaggio che il cibo compie prima di arrivare a tavola. I personaggi bizzarri dello spettacolo (la carota, il pomodoro, il cetriolo, la pannocchia, il grano, la mozzarella..) si ribellano alle sofisticazioni e ai trattamenti che subiscono per sembrare più belli e accattivanti, per riappropriarsi dei loro nutrienti, aromi, odori e sapori e ridiventare fonte di salute e benessere.</p> <p>Il tema si svilupperà attraverso la recitazione, la coreografia e il canto, come segue:</p> <p><b>Fase 1:</b></p> <p>Contatto con il gruppo; condivisione della proposta di lavoro con indagine di aspettative e bisogni dei singoli rispetto al percorso. Narrazione della “storia”. Scrittura del testo teatrale e della sceneggiatura</p> <p><b>Fase 2:</b></p> <p>Sondaggio delle abilità e delle potenzialità dei singoli per la scelta dei ruoli. Improvvisazione e consapevolezza delle possibilità percettive</p> <p><b>Fase 3:</b></p> <p>Divisione in gruppi di lavoro per l'inizio delle specifiche attività: canto, recitazione, danza</p>

<b>Titolo del modulo 4</b>	<p style="text-align: center;"><b>“La rivolta degli alimenti”</b></p> <p><b>Percorso di educazione alla teatralità sul tema della corretta alimentazione e contro le sofisticazioni degli alimenti</b></p>
	<p><b>Fase 4:</b></p> <p>Momento assembleare per le prove comuni</p> <p><b>Fase 5:</b></p> <p>Rappresentazione dello spettacolo finale</p> <p><b>Contenuti e attività:</b></p> <p>Il corpo, dalla consapevolezza al training</p> <p>I risuonatori vocali: esercizi</p> <p>Warming-up: attivazione del processo di spontaneità e creatività</p> <p>La relazione e le dinamiche di gruppo: socio-affettive e ludico-rituali</p> <p>Comunicare il proprio mondo emotivo attraverso l'improvvisazione</p> <p>Dinamica teatrale: espressione e comunicazione</p> <p>Training corale: il linguaggio non verbale</p> <p>Esplorazione drammaturgica e creazione scenica</p> <p>Verso la performance teatrale: esercizi ed interpretazione del ruolo</p> <p>Esercizi di respirazione, rilassamento e scioglimento della muscolatura</p> <p>Vocalizzi per lo sviluppo della risonanza, dell'articolazione, dell'estensione vocale e dell'uguaglianza del registro</p> <p>Vocalizzi a più parti per la ricerca della fusione timbrica</p> <p><b>Risultati attesi</b></p> <p>Saper leggere con intonazione e riferire ad alta voce in modo chiaro e corretto quanto letto</p> <p>Saper rispettare le regole di convivenza civile</p> <p>Sapersi relazionare e confrontare con il gruppo, facendo valere le proprie opinioni e apportando contributi pertinenti</p> <p>Saper risolvere un problema comune per la crescita personale e del gruppo</p> <p>Potenziare le capacità e le abilità artistiche, canore e creative</p>
<p><b>Eventuali connessioni funzionali con altri moduli</b></p> <p>Esprimere in forma sintetica eventuali connessioni del modulo in parola con altri moduli previsti dall'intervento proposto, evidenziando l'integrazione dei contenuti e delle attività programmate</p> <p><b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Il modulo si presenta ben connesso e funzionale con gli altri moduli del progetto, in particolare nei seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscenza della storia del territorio attraverso lo studio delle antiche forme di teatro: la commedia e la fabula atellana;</li> <li>• recupero delle competenze di base nel campo linguistico/espressivo e scientifico attraverso la scrittura del copione teatrale e la più corretta conoscenza degli alimenti e delle contraffazioni alimentari;</li> </ul>

<b>Titolo del modulo 4</b>	<p style="text-align: center;"><b>“La rivolta degli alimenti”</b></p> <p><b>Percorso di educazione alla teatralità sul tema della corretta alimentazione e contro le sofisticazioni degli alimenti</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• diffusione della conoscenza dei prodotti tipici del territorio attraverso la “storia” raccontata in chiave teatrale;</li> <li>• miglioramento del benessere psico-fisico: il gioco del teatro farà scoprire e conoscere il proprio corpo in relazione agli altri, favorendo la consapevolezza che star bene con se stessi significa star bene con gli altri.</li> </ul>
<b>Durata e articolazione temporale del modulo</b>  Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti. <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b>	DURATA DEL MODULO: da ottobre 2016 a luglio 2017  APERTURE SETTIMANALI E N. DI ORE: 60 ore complessive con 1 apertura settimanale per incontri di 2/3 ore per volta, durante tutto il periodo previsto.
<b>Beni e attrezzature</b>  Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b>	Strumenti musicali ed impianti audio in dotazione della scuola; Spese per lo spettacolo finale al Teatro Garibaldi: impianto fonico e delle luci; Assistenza dei Vigili del Fuoco; Pubblicità, brochure e inviti, stoffe e materiali per la manifattura dei costumi, carta, pannelli, legno per le scenografie.
<b>Partner coinvolti nella realizzazione del modulo</b>  Descrivere l'apporto dei partner con relativo dettaglio sintetico delle attività di loro diretta competenza <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b>	Si prevede per lo specifico modulo il coinvolgimento dell'Ente comunale per la concessione del teatro e/o degli spazi per la rappresentazione finale.
<b>Sostenibilità e replicabilità del modulo</b>  Descrivere i principali elementi di sostenibilità e replicabilità del modulo <b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b>	Il modulo è facilmente sostenibile e realizzabile in quanto si avvale delle competenze professionali di risorse umane interne alla scuola ed attinge alle ricchissime risorse del territorio, sia storico-artistico-teatrali che enogastronomiche.  E' inoltre replicabile in quanto la messa in scena dello spettacolo finale prevederà un copione teatrale scritto ed il tema, di importante contenuto sociale, si presta facilmente alla improvvisazione ed alla creatività dei discenti.
<b>Originalità delle attività ed approcci metodologici innovativi</b>  Descrivere caratteristiche organizzative e peculiarità del modulo evidenziando i principali elementi di originalità e di innovazione dei metodi e strumenti impiegati <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b>	I metodi impiegati sono quelli dello psicodramma, del dramma terapia, playback Theatre, teatro sociale.  I partecipanti saranno guidati a rendere credibile il personaggio, a creare, controllare e riprodurre le emozioni attraverso l'approfondimento psicologico del personaggio e la ricerca di affinità tra il mondo interiore del personaggio e quello dell'attore.
<b>Reti di partenariato</b>  Descrivere la rete di partenariato messa in campo e le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento. <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b>	La rete formale del progetto si innesta all'interno delle reti scolastiche territoriali di ambito istituite dalla scuola ai sensi della Legge 107/2015 e deliberate dagli OO.CC. (del. n. 31 del 29/06/2016). Sarà previsto uno scambio nell'ambito della ricerca-azione in base al Regolamento sull'Autonomia D.P.R. 275/99. L'I.C."C.Gallozzi" collabora con l'Ente comunale per l'uso del teatro e spazi museali.



<b>Titolo del modulo 4</b>	<b>“La rivolta degli alimenti”</b>
<b>Gruppo di lavoro</b> Descrivere le professionalità che si intende impiegare nelle diverse fasi progettuali definendo una sorta di organigramma di progetto e specificando intensità e tipologia di relazione prevista fra le diverse figure professionali impegnate al fine di evidenziare la solidità e l'affidabilità del modello organizzativo. <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b>	<b>Percorso di educazione alla teatralità sul tema della corretta alimentazione e contro le sofisticazioni degli alimenti</b> Il gruppo di lavoro per il modulo prevede diverse figure professionali che operano in sinergia tra loro sin dalla fase di progettazione (D.S., D.S.G.A. Gruppo di Progetto interno alla scuola, docenti interni, personale scolastico). Le fasi attuative del presente modulo vedranno l'azione di un team di quattro docenti interni più un tutor/coordinatore che coopereranno alla pari tra di loro per lo svolgimento di tutte le fasi dell'attività, seppure con una ripartizione interna di alcuni compiti. Essi coordineranno le azioni relative allo svolgimento del progetto e ai vari interventi, secondo un modello organizzativo funzionale e cooperativo.
<b>Costo stimato del modulo</b>	Euro 13.750,00

\*\*\*\*\*

<b>Titolo del modulo 5</b>	<b>“Ceramiche in tavola”</b>
<b>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici</b> Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti. <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b>	<b>FINALITA':</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Offrire momenti di aggregazione in un contesto di creatività e di libera espressione individuale</li> <li>• Favorire la presa di coscienza e la valorizzazione della propria identità culturale</li> <li>• Sviluppare la capacità di collaborazione e partecipazione alla vita sociale</li> <li>• Favorire occasioni per le scelte future in base alle opportunità offerte dal territorio</li> </ul> <b>CONTENUTI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'arte della ceramica nell'antica Capua e decorazioni utilizzate nel passato</li> <li>• caratteristiche delle argille e fasi della loro lavorazione</li> <li>• tipologie e uso di arnesi e attrezzature</li> <li>• tecniche per manipolare, modellare ed invetriare</li> </ul> <b>OBIETTIVI SPECIFICI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscere le attività tradizionali del territorio</li> <li>• stimolare l'operatività e rafforzare la coordinazione oculo-manuale</li> </ul>

<b>Titolo del modulo 5</b>	<p align="center"><b>“Ceramiche in tavola”</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• superare blocchi espressivi e comunicativi</li> <li>• sviluppare le capacità attentive, percettive e creative</li> <li>• sperimentare ed apprendere nuove tecniche</li> <li>• riscoprire l’arte della ceramica e suscitare nei ragazzi il desiderio di cimentarsi in un antico mestiere</li> </ul>
<b>Destinatari</b> Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b>	<p>I destinatari saranno 20 alunni della scuola secondaria di primo e secondo grado del territorio e giovani fino ai 25 anni di età, prevalentemente quelli con svantaggio socio-culturale e/o difficoltà psico-relazionali che, dalle attività laboratoriali e maggiormente operative, possono migliorare le proprie competenze di base e relazionali, incrementando anche le conoscenze in ambito artistico ed il senso di appartenenza al territorio.</p> <p>MOTIVAZIONI: Il laboratorio prevede di far sperimentare ai ragazzi le molteplici possibilità creative che l’antica tecnica della terracotta permette, creando dei manufatti unici modellando e dando spazio alla propria fantasia, giocando con forme e segni, per impressione e incisione, creando texture e giochi di chiaro-scuro, contrasti di colore</p>
<b>Fasi realizzative</b> Descrivere l’articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b>	<p><b>FASE 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione del percorso, con esplicitazione delle attività che saranno svolte e condivisione di finalità ed obiettivi, al fine di aumentare la motivazione e la partecipazione consapevole.</li> <li>• Ricerche e studio attraverso documenti e testimonianze della tipologia di vasellame e contenitori usati nel passato nella nostra zona e la riproduzione delle decorazioni più utilizzate dai vasai del passato.</li> </ul> <p><b>FASE 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche e regole manipolative dell’argilla</li> <li>• Modellazione con tornio</li> <li>• Utilizzo forno ceramica per la prima cottura dei lavori (formazione biscotto)</li> <li>• Decorazione – smaltatura</li> <li>• Utilizzo forno per la seconda cottura dei lavori</li> </ul> <p><b>FASE 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica del raggiungimento degli obiettivi attraverso l’osservazione e l’analisi dei manufatti prodotti</li> <li>• Presentazione e pubblicizzazione all’intera comunità scolastica e cittadina (anche attraverso media e social networks) delle attività svolte, attraverso mostra del</li> </ul>

<b>Titolo del modulo 5</b>	<p align="center"><b>“Ceramiche in tavola”</b></p>
	<p align="center">materiale raccolto e/o realizzato dai partecipanti.</p> <p><b>RISULTATI ATTESI:</b></p> <p>Il modulo avrà avuto esito positivo se gli alunni avranno superato blocchi espressivi e comunicativi, avranno maggiore autostima, sviluppato una personale manualità e creatività e appreso nuove tecniche.</p>
<p><b>Eventuali connessioni funzionali con altri moduli</b>          Esprimere in forma sintetica eventuali connessioni del modulo in parola con altri moduli previsti dall'intervento proposto, evidenziando l'integrazione dei contenuti e delle attività programmate  <b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Il presente modulo è in stretta connessione con gli altri moduli previsti dall'intervento proposto, nei suoi contenuti relativi alla conoscenza delle tradizioni locali, all'alimentazione ed, in generale, nella sua finalità di miglioramento del benessere psicofisico, emotivo, relazionale e sociale.</p> <p>La realizzazione delle ceramiche per la tavola, infatti, oltre a migliorare le capacità espressive e la creatività dei partecipanti, prenderà spunto dai reperti dell'arte locale (saranno quindi curati i raccordi storici con le vicende del nostro territorio) e si legherà in maniera naturale ai contenuti riguardanti l'alimentazione proposti negli altri moduli.</p> <p>Anche la metodologia, di tipo laboratoriale ed imperniata sul miglioramento delle “life skills”, è la stessa degli altri moduli del progetto, mentre saranno continue le occasioni di confronto e cooperazione tra le varie attività previste (ricerche, studio di materiali, realizzazione di esposizioni, organizzazione di una manifestazione conclusiva...).</p> <p>Alcune uscite sul territorio saranno inoltre svolte insieme agli alunni partecipanti ad altri moduli, sia per migliorare le relazioni sociali sia per integrare conoscenze, attività ed esperienze per il benessere fisico, psichico e sociale.</p>
<p><b>Durata e articolazione temporale del modulo</b>          Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti.  <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>DURATA DEL MODULO:</b> da ottobre 2016 a luglio 2017</p> <p><b>APERTURE SETTIMANALI E N. DI ORE:</b> 30 complessive, con 1 apertura settimanale della scuola</p> <p><b>N. DI USCITE:</b> 3 di conoscenza del territorio (Anfiteatro Campano, Museo dei Gladiatori, Museo dell'Antica Capua, fabbriche e laboratori artigianali di ceramiche).</p>
<p><b>Beni e attrezzature</b>          Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo  <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Per lo svolgimento delle attività laboratoriali saranno necessarie le attrezzature già presenti nel laboratorio artistico della scuola (forno) ed in quello informatico (computers e connessione ad Internet). Serviranno inoltre: materiali specifici (argilla, caolino, mattarelli, mirette, spatoline, aghi metallici, spugnette, polveri per ceramica, pennelli a setola dura, siof pigmenti ovvero colori in polveri), materiali da cancelleria (cartelloni, pastelli, pennarelli, carta), stampante, fotocopie, fotografie, videoproiettore, fotocamera.</p>
<p><b>Partner coinvolti nella realizzazione del modulo</b>          Descrivere l'apporto dei partner con relativo</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comune di S. Maria Capua Vetere (patrocinio gratuito, messa a disposizione degli spazi pubblici necessari)</li> </ul>

<b>Titolo del modulo 5</b>	<p align="center"><b>“Ceramiche in tavola”</b></p>
dettaglio sintetico delle attività di loro diretta competenza <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Museo dell'Antica Capua (apertura e percorsi guidati)</li> <li>• Anfiteatro e Museo dei Gladiatori (percorsi guidati, esame di fonti e reperti)</li> </ul>
<b>Sostenibilità e replicabilità del modulo</b> Descrivere i principali elementi di sostenibilità e replicabilità del modulo <b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b>	<p>Il modulo è facilmente sostenibile e realizzabile in quanto si avvale delle competenze professionali di risorse umane interne alla scuola (docenti di arte con ottima conoscenza del patrimonio di cultura e tradizioni locali e delle tecniche di lavorazione della ceramica) ed attinge alle ricchissime risorse storico-artistiche del territorio.</p> <p>Esso non richiede di sostenere notevoli costi, in quanto usa materiali di facile reperimento e può essere svolto negli spazi della scuola (atrio, aule, laboratorio multimediale, laboratorio artistico, laboratorio di ceramica, palestra, cortile) o in spazi pubblici e di interesse culturale del territorio circostante.</p> <p>E' inoltre replicabile, nelle sue linee generali, in gran parte del territorio regionale e nazionale, ricchissimo di storia, arte, tradizioni che attendono solo di essere riscoperte e rivalutate dalle nuove generazioni.</p>
<b>Originalità delle attività ed approcci metodologici innovativi</b> Descrivere caratteristiche organizzative e peculiarità del modulo evidenziando i principali elementi di originalità e di innovazione dei metodi e strumenti impiegati <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b>	<p>Il lavoro della ceramica possiede in sé un grande potenziale educativo e didattico. Manipolare la materia modellabile permette infatti di immergersi in un intenso mondo di esperienze sensoriali, emotive, espressive e creative. Il lavoro manuale consente di esplorare e scoprire le proprie capacità con un approccio all'apprendimento attraverso il fare e il movimento cinestesico. Lavorare la ceramica permette di favorire la concentrazione, il lavoro personale, la lentezza, la precisione oltre a promuovere la libera scelta e la creatività.</p> <p>Il laboratorio aiuta inoltre a sviluppare senso civico: gli spazi e gli strumenti a disposizione devono essere usati con educazione, senso di responsabilità e rispetto, delle cose, dei compagni e dell'insegnante; riordinare e pulire il laboratorio è parte integrante e fondamentale dell'attività, così come collaborare, condividere, aiutare. Questa tipologia di lavoro consente poi agli alunni di esprimere il loro punto di vista, confrontarlo con i compagni, accrescere le loro abilità logico-linguistiche-artistiche e progettuali.</p> <p>Gli alunni saranno suddivisi in piccoli gruppi di lavoro per attività di reporting e revisione tra pari.</p> <p>Oltre alla didattica laboratoriale, saranno utilizzate diverse strategie didattiche: il cooperative learning (per l'elaborazione di idee creative in gruppo e lo sviluppo integrato di competenze cognitive, operative e relazionali), il mastery learning (con la personalizzazione dell'apprendimento per lo sviluppo sistematico di processi metacognitivi, decisionali e creativi), la ricerca-azione (per suscitare interesse, curiosità e risolvere sfide cognitive facendo ricorso a conoscenze, competenze ed esperienze pregresse).</p>
<b>Reti di partenariato</b>	L'I.C. “C. Gallozzi”, soggetto proponente, svolge la funzione di

<b>Titolo del modulo 5</b>	<b>“Ceramiche in tavola”</b>
<p>Descrivere la rete di partenariato messa in campo e le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento.  <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>programmazione degli interventi, è responsabile della gestione delle risorse e delle finalità del progetto, mette a disposizione figure professionali, spazi, attrezzature, risorse umane, laboratori; esso inoltre cura il raccordo fra i vari attori del territorio per sviluppare reti collaborative tra istituzioni ed operatori locali.</p> <p>Per il presente modulo propone un accordo di rete con enti locali (il Comune di S. Maria C.V.), istituzioni (Museo dell'Antica Capua, Anfiteatro, Museo dei gladiatori) associazioni operanti sul territorio e aziende locali che contribuiranno alla realizzazione delle attività previste.</p> <p>La rete formale del progetto si innesta inoltre all'interno delle istituende reti territoriali di ambito e di scopo tra istituzioni scolastiche, previste dalla L. 107/2015 e deliberate dagli OO.CC. (del. n. 31 del 29/6/2016). Sarà previsto anche uno scambio nell'ambito della ricerca-azione in base al Regolamento sull'Autonomia DPR 275/99.</p>
<p><b>Gruppo di lavoro</b>          Descrivere le professionalità che si intende impiegare nelle diverse fasi progettuali definendo una sorta di organigramma di progetto e specificando intensità e tipologia di relazione prevista fra le diverse figure professionali impegnate al fine di evidenziare la solidità e l'affidabilità del modello organizzativo.  <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Il gruppo di lavoro prevede diverse figure professionali che operano in sinergia tra loro sin dalla fase di progettazione (D.S., D.S.G.A. Gruppo di Progetto interno alla scuola, docenti, personale scolastico). Le fasi attuative del presente modulo vedranno l'azione prevalente di due docenti esperti interni, con competenze specifiche per la lavorazione della ceramica e ottime capacità relazionali ed organizzative, e di un docente coordinatore/tutor.</p>
<b>Costo stimato del modulo</b>	Euro 6.875,00

\*\*\*\*\*

<b>Titolo del modulo 6</b>	<b>“Alimentazione e benessere”</b>
<p><b>Descrizione sintetica del modulo e obiettivi specifici</b>          Descrivere finalità e contenuti del modulo evidenziando i principali obiettivi specifici perseguiti.  <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>FINALITA':</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• favorire la crescita psico-fisica armonica e l'accettazione della naturale forma del proprio corpo</li> <li>• offrire occasioni di counseling psicologico e supporto medico (biologo nutrizionista, medico odontoiatra, dietista) agli alunni e alle loro famiglie</li> <li>• prevenire e/o risolvere situazioni di disagio fisico e/o psicologico, derivanti da una cattiva alimentazione.</li> </ul> <p><b>CONTENUTI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• piramide alimentare e principi nutritivi</li> <li>• cenni di anatomia e fisiologia del tratto gastrointestinale</li> </ul>

<b>Titolo del modulo 6</b>	<p align="center"><b>“Alimentazione e benessere”</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vari tipi di diete e dieta mediterranea</li> <li>• disturbi alimentari</li> <li>• malattie legate all'alimentazione (obesità, diabete, malattie cardio-vascolari, carie...)</li> </ul> <p><b>OBIETTIVI SPECIFICI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• far comprendere quanto l'alimentazione ed il benessere psico-fisico siano non solo connessi ma dipendono l'uno dall'altro</li> <li>• far acquisire la consapevolezza di quanto una dieta equilibrata "nutra" il corpo mantenendolo forte e sano e al contempo aiuti la psiche a produrre sensazioni di rilassamento, di euforia e di gioia.</li> </ul>
<p><b>Destinatari</b>          Individuare la natura e il numero dei destinatari evidenziando le motivazioni di coinvolgimento  <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Destinatari di questo modulo formativo saranno tutti gli studenti della scuola e del territorio circostante, le loro famiglie, docenti e soggetti esterni interessati alle tematiche trattate (presumibilmente tra i 30 e i 100 partecipanti).</p> <p>Si solleciterà principalmente la partecipazione e il coinvolgimento di giovani caratterizzati da particolari fragilità, situazioni di disagio o svantaggio o immigrati che volontariamente vorranno prendere parte alle attività.</p> <p>Per la riuscita del progetto è fondamentale la collaborazione tra la scuola e la famiglia per far sì che le conoscenze e le abitudini apprese nell'ambito del contesto scolastico possano tradursi, grazie al coinvolgimento consapevole dei genitori, in un nuovo e sano stile di vita.</p>
<p><b>Fasi realizzative</b>          Descrivere l'articolazione delle attività, i contenuti e i risultati attesi  <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>FASE 1:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentazione alla comunità scolastica e cittadina del progetto nonché dei medici ed esperti che, affiancati e coordinati dal docente coordinatore/tutor, lo attueranno.</li> <li>-Pubblicizzazione del percorso nelle sue linee generali, con esplicitazione delle attività, dei destinatari, dei tempi, delle finalità ed obiettivi, al fine di aumentare il coinvolgimento di più soggetti possibile e la loro partecipazione consapevole.</li> </ul> <p><b>FASE 2:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Incontri e seminari formativi ed informativi con dietista e biologo nutrizionista sulle tematiche connesse alla corretta alimentazione, con calcolo e valutazione dell'Indice di Massa Corporea (BMI);</li> <li>-Incontri e seminari formativi ed informativi con diabetologo e medico odontoiatra sui rischi e le conseguenze di abitudini alimentari sbagliate e sui giusti comportamenti per prevenire malattie ad esse legate;</li> <li>-Attivazione di uno sportello di counseling psicologico e, su</li> </ul>

<b>Titolo del modulo 6</b>	<b>“Alimentazione e benessere”</b>
	<p>richiesta, uno di consulenza medica che, in orario pomeridiano, offrirà un servizio di supporto, accoglienza, sostegno alla crescita, informazione, gestione e risoluzione di problemi/disagi legati all'alimentazione e non solo</p> <p>-Proposta di interventi più strutturati di tipo medico-specialistico per i casi più a rischio e per famiglie ed alunni in situazioni di svantaggio socio-economico e culturale</p> <p><b>FASE 3:</b></p> <p>-Creazione con i docenti curriculari di un "osservatorio interdisciplinare nutrizionale" che osserverà, nella vita scolastica quotidiana, i cambiamenti di stili di nutrizione, rilevando il manifestarsi e/o il permanere di situazioni di rischio, promuovendo stili di vita sana e comportamenti responsabili e orientati al benessere sociale.</p> <p><b>RISULTATI ATTESI:</b></p> <p>Il modulo avrà avuto esito positivo se negli alunni partecipanti saranno osservati cambiamenti nelle abitudini alimentari e scelte più attente e consapevoli di ciò che consumano. Si aspettano, inoltre, miglioramenti nelle relazioni interpersonali, aumento dell'autostima e del generale benessere psico-fisico dei partecipanti, nonché il rafforzamento dei legami tra scuola e territorio.</p>
<p><b>Eventuali connessioni funzionali con altri moduli</b></p> <p>Esprimere in forma sintetica eventuali connessioni del modulo in parola con altri moduli previsti dall'intervento proposto, evidenziando l'integrazione dei contenuti e delle attività programmate</p> <p><b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Il presente modulo è in stretta connessione con gli altri moduli previsti dall'intervento proposto, sia nei suoi contenuti relativi alla sana alimentazione sia, in generale, nella sua finalità di miglioramento del benessere fisico, psicofisico, mentale, sociale.</p> <p>Come gli altri moduli si rivolge in particolare a ragazzi e famiglie in situazioni di disagio, fragilità, svantaggio e mira, come tutto il progetto, a far raggiungere quell'equilibrio dinamico che chiama in causa, oltre agli stati dell'organismo, i sentimenti, le idee, le convinzioni, in definitiva "la cultura della persona", da sviluppare secondo le priorità delle "life skills". Infatti, le più moderne indicazioni nel campo della promozione della salute hanno reso sempre più evidente come l'adozione di comportamenti e stili di vita sani si realizzi, negli adolescenti, non solo attraverso il possesso di informazioni corrette, ma soprattutto mediante l'acquisizione di competenze socio-emotive e relazionali. In tal modo i ragazzi potranno affrontare le esigenze e le pressioni della vita quotidiana, rapportandosi con fiducia a se stessi, agli altri ed alla comunità, ed evitare l'instaurarsi di comportamenti negativi e a rischio.</p>
<p><b>Durata e articolazione temporale del modulo</b></p> <p>Indicare durata del modulo, numero di ore dedicate, aperture settimanali della scuola, numero di uscite, mesi prevalenti.</p> <p><b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p><b>DURATA DEL MODULO:</b></p> <p>da ottobre 2016 a luglio 2017</p> <p><b>APERTURA SETTIMANALI E N.°DI ORE:</b></p> <p>30 ore complessive con n. 1 apertura settimanale.</p>

<b>Titolo del modulo 6</b>	<b>“Alimentazione e benessere”</b>
<b>Beni e attrezzature</b> Indicare la tipologia e le caratteristiche dei beni necessari alla realizzazione delle attività previste dal modulo <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b>	<p>Per lo svolgimento delle attività di Counseling psicologico e di consulenza medica sarà utilizzato uno spazio dedicato ed un ambiente accogliente interno alla scuola; non saranno necessari particolare beni o attrezzature se non semplice materiale di cancelleria o eventualmente altro, messo a disposizione dai medici partners.</p> <p>Per i seminari formativi con medici ed esperti serviranno: dispense, materiali da cancelleria, fotocopie, materiale illustrativo/informativo, videoproiettore, microfono.</p>
<b>Partner coinvolti nella realizzazione del modulo</b> Descrivere l'apporto dei partner con relativo dettaglio sintetico delle attività di loro diretta competenza <b>Max 500 caratteri spazi inclusi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ente Comunale - Assessorato alle Politiche Sociali (interventi con personale qualificato per le azioni di sostegno e supporto alle attività del modulo)</li> <li>– Azienda agricola biologica LA COLOMBAIA (attività inerenti la produzione di ortofrutta da coltivazioni biologiche)</li> <li>– A.M.M.I. Associazione Mogli Medici Italiani – Sezione di Caserta (consulenza con personale medico qualificato)</li> </ul>
<b>Sostenibilità e replicabilità del modulo</b> Descrivere i principali elementi di sostenibilità e replicabilità del modulo <b>Max 1.500 caratteri spazi inclusi</b>	<p>Il modulo è facilmente sostenibile e realizzabile in quanto si avvale di competenze professionali e di risorse umane del territorio, disponibili a collaborare e mettersi al servizio della comunità e del benessere delle nuove generazioni.</p> <p>Esso non richiede di sostenere notevoli costi, in quanto usa materiali di facile reperimento e può essere svolto negli spazi della scuola o eventualmente in spazi pubblici, per dare maggiore visibilità e possibilità di partecipazione a quanti interessati.</p> <p>E' inoltre replicabile, nelle sue linee generali, in tutte le scuole che possono avvalersi della collaborazione di figure professionali specializzate negli ambiti di azione previsti e pronte alla innovazione degli approcci educativi. Infatti l'obiettivo di favorire l'apprendimento, lo sviluppo individuale e sociale dello studente, il suo benessere psicofisico, si realizza non tanto nella misura in cui i dirigenti, gli insegnanti, le famiglie, il territorio s'impegnano a dare "qualcosa" agli studenti (e quest'ultimi a recepire con diligenza gli insegnamenti), quanto piuttosto nella misura in cui ciascuna componente, nella sua competenza e responsabilità, cresce nel processo stesso.</p>
<b>Originalità delle attività ed approcci metodologici innovativi</b> Descrivere caratteristiche organizzative e peculiarità del modulo evidenziando i principali elementi di originalità e di innovazione dei metodi e strumenti impiegati <b>Max 2.500 caratteri spazi inclusi</b>	<p>Le metodologie individuate per la realizzazione di questo modulo sono quelle delle Life Skills, come strumento per la sollecitazione delle competenze e delle risorse individuali e sociali, al fine di promuovere maggior benessere nella popolazione scolastica, come valorizzazione del protagonismo dei ragazzi che inoltre possono veicolare ai pari i messaggi di salute con la migliore efficacia.</p> <p>Le metodologie saranno quindi di tipo attivo-esperienziale, centrate sullo sviluppo delle intelligenze multiple, delle intelligenze emotive, e sul potenziamento delle capacità personali. Si cercherà di promuovere lo sviluppo di "Abilità e Competenze per la Vita", nella</p>



Titolo del modulo 6	“Alimentazione e benessere”
	<p>consapevolezza che le <i>Life Skills</i> individuate dall'OMS sono strettamente interconnesse fra loro e risulta necessario costruire spazi e occasioni per favorirne il raggiungimento, in un approccio globale e sistemico allo sviluppo.</p> <p>Il modulo proposto, pur integrandosi con contenuti ed attività del percorso curriculare, sarà realizzato in forma indiretta, in orario extracurriculare, utilizzando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>approcci educativi che valorizzano la relazione pedagogica;</li> <li>tecniche di comunicazione efficaci;</li> <li>approcci interculturali nella tutela della salute;</li> <li>tecniche di active learning;</li> <li>vari strumenti audiovisivi e di supporto (lavagna luminosa, videoproiettore, PC, ecc.);</li> <li>formazione/azione;</li> <li>focus group;</li> <li>interventi di counseling tecnico professionale di ascolto;</li> <li>consulenza ed informazione in relazione a difficoltà individuali e di gruppo rivolto a studenti, insegnanti e genitori.</li> </ul>
<p><b>Reti di partenariato</b>          Descrivere la rete di partenariato messa in campo e le interazioni con il territorio e la comunità locale di riferimento.  <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>L'I.C. “C. Gallozzi”, in qualità di soggetto proponente, svolge la funzione di programmazione degli interventi, è responsabile della gestione delle risorse e delle finalità del progetto, mette a disposizione figure professionali, spazi, attrezzature, risorse umane, laboratori; esso inoltre cura il raccordo fra i vari attori del territorio per sviluppare reti collaborative tra istituzioni ed operatori locali. Per il presente modulo propone un accordo di rete con enti locali (il Comune di S. Maria C.V.), associazioni operanti sul territorio (AMMI – Sezione di Caserta) aziende locali, che contribuiranno alla realizzazione delle attività previste.</p> <p>La rete formale del progetto si innesta inoltre all'interno delle istituende reti territoriali di ambito e di scopo tra istituzioni scolastiche, previste dalla L. 107/2015 e deliberate dagli OO.CC. (del. n. 31 del 29/6/2016). Sarà previsto anche uno scambio nell'ambito della ricerca-azione in base al Regolamento sull'Autonomia DPR 275/99.</p>
<p><b>Gruppo di lavoro</b>          Descrivere le professionalità che si intende impiegare nelle diverse fasi progettuali definendo una sorta di organigramma di progetto e specificando intensità e tipologia di relazione prevista fra le diverse figure professionali impegnate al fine di evidenziare la solidità e l'affidabilità del modello organizzativo.  <b>Max 1.000 caratteri spazi inclusi</b></p>	<p>Il gruppo di lavoro prevede diverse figure professionali che operano in sinergia tra loro sin dalla fase di progettazione (D.S., D.S.G.A. Gruppo di Progetto interno alla scuola, docenti interni, esperti esterni). Le fasi attuative del presente modulo vedranno l'azione prevalente di un docente tutor/coordinatore interno che coordinerà le azioni di n.º 3 esperti esterni: Psicologo, Medico esperto in nutrizione pediatrica (gruppo studio educazione terapeutica dell'obesità Associazione Dietologi Italiani), Odontoiatra. Le figure professionali coinvolte realizzeranno i loro interventi secondo un</p>

<b>Titolo del modulo 6</b>	<b>“Alimentazione e benessere”</b>
	modello organizzativo funzionale e cooperativo.
<b>Costo stimato del modulo</b>	Euro 6.875,00

### Cronoprogramma di progetto

I D	MODULO ATTIVITA'	M1 ottobre	M2 novembre	M3 dicembre	M4 gennaio	M5 febbraio	M6 marzo	M7 aprile	M8 maggio	M9 giugno	M10 luglio	Totale
1	Alimentazione ieri e oggi: dalla dieta dei gladiatori alla dieta mediterranea	10	7	8	6	4	2	2	/	2	4	45
2	Occhio alla legalità: alimentazione e sicurezza alimentare	6	7	4	6	4	4	4	4	4	2	45
3	Oasi a scuola	/	/	/	/	4	6	4	4	6	6	30
4	La rivolta degli alimenti	4	6	8	6	6	6	10	10	2	2	60
5	Ceramiche in tavola	/	/	2	2	2	4	2	4	6	8	30
6	Alimentazione benessere e	4	4	2	4	4	2	2	2	4	2	30
	<b>TOTALE</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>240</b>

**Il presente formulario si compone di N° 34**

**N.B Il piano dei costi è allegato alla e-mail di invio.**